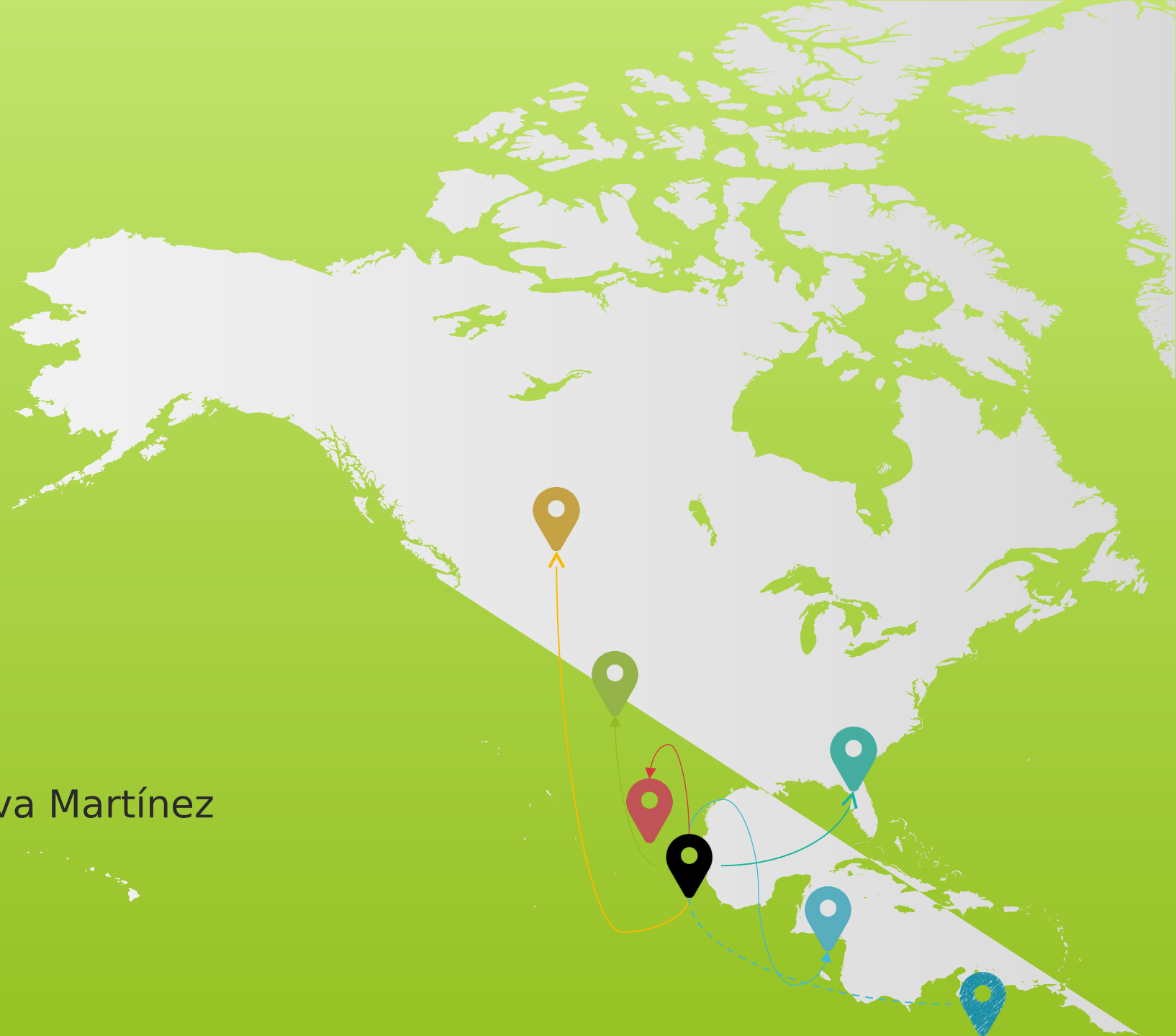


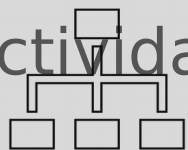
TRAZABILIDAD

MT MVZ Mildred Eurídice Villanueva Martínez



¿QUÉ ES?

Son los **procesos** relacionados con **todas** las etapas de un **animal de producción** y los **bienes que derivan de ellos**; así como de los **productores químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales** o **consumo** por éstos, hasta su **consumo final**; **identificando** en cada etapa su **ubicación espacial** y en su caso, los **factores** de **riesgo zoonosanitario** y de **contaminación** que **presentes** en cada una de las actividades.



¿PARA QUÉ SIRVE?

- 🔍 Identificar productos e ingredientes a lo largo de la cadena productiva.
- 🔍 Reducir al máximo la probabilidad de la afectación de la salud pública.
- 🔍 Rápida identificación del eslabón donde se originó la desviación.
- 🔍 Facilitar la localización, inmovilización y retiro de los alimentos.
- 🔍 Ofrece al consumidor la información de respaldo del responsable y origen del producto.
- 🔍 Establecer un control sanitario.



¿DÓNDE DEBE EXISTIR TRAZABILIDAD?

- 🔍 **Proceso de producción primaria**
- 🔍 **Proceso de transformación**
- 🔍 **Proceso de distribución**
- 🔍 **Almacenamiento**
- 🔍 **Comercialización al detalle y puntos de venta**
- 🔍 **Manejo en el sitio de la preparación final del alimento**

CODEx

ALIMENTARIUS

ANTECEDENTES



- ✓ 1945 Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (**FAO**).
- ✓ 1948 Organización Mundial de la Salud (**OMS**).
- ✓ 1950 **Primera reunión del Comité Mixto FAO/OMS** de Expertos en Nutrición:
*“**La reglamentación** de los **alimentos** en diferentes países es a menudo **conflictiva** y **contradictoria**. La legislación reguladora de las normas de preservación, nomenclatura y alimentación aceptable varía a menudo ampliamente de un país a otro. Con frecuencia se introduce nueva legislación que no esta basada en el conocimiento científico y es posible que se tengan escasamente en cuenta los principios nutricionales en la formulación de la reglamentación.”*
- ✓ 1963 La Asamblea Mundial de la Salud aprueba en su 16vo periodo de sesiones, se decide crear el programa conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias con la Comisión del Codex Alimentarius.

UNION EUROPEA

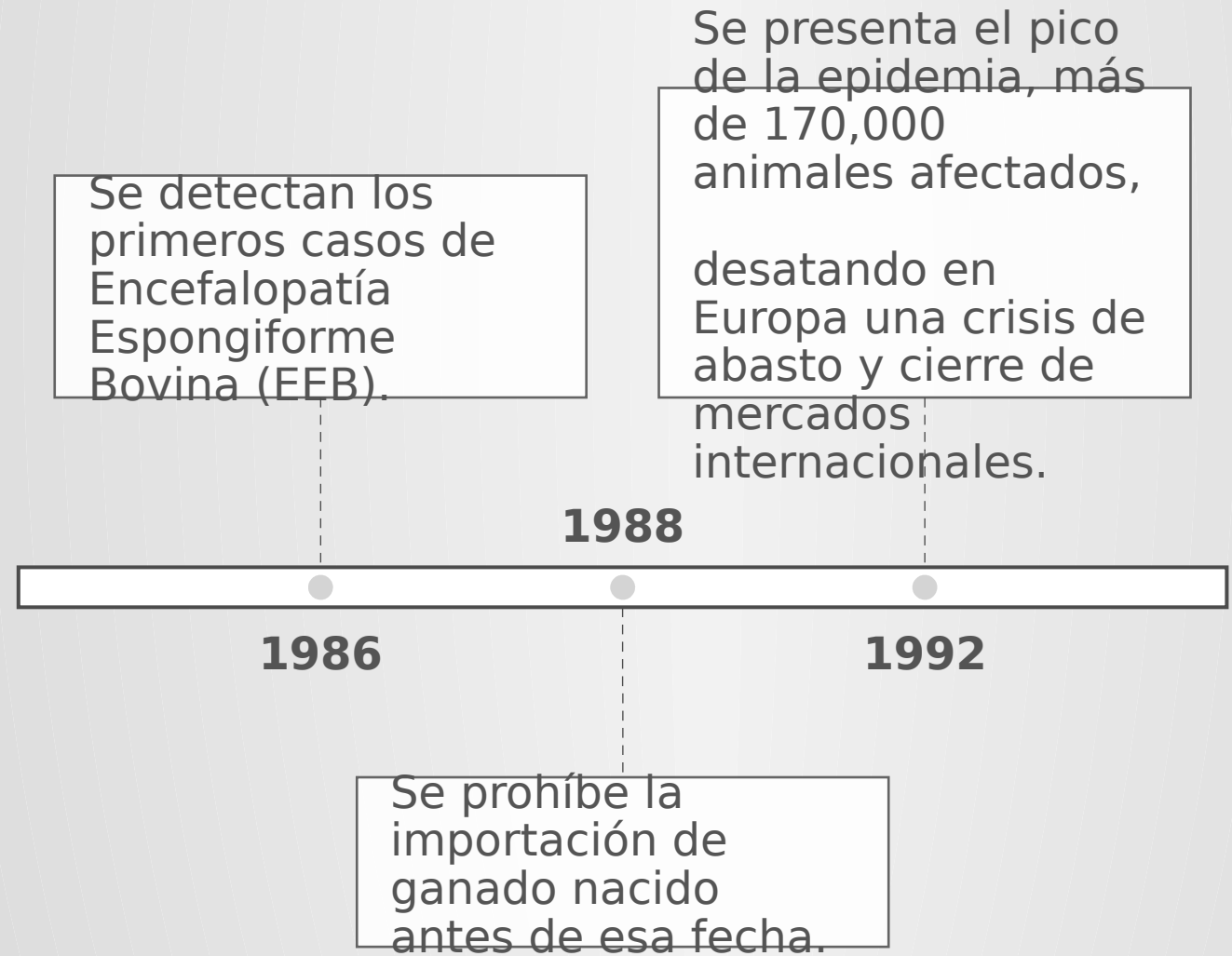


A través de su Parlamento y Consejo el 28 de enero de 2002 publica el Reglamento (CE) **No 178/2002** que en el **Artículo 3º** define la **trazabilidad** como:



“La posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o

REINO UNIDO



Inician las evaluaciones de las condiciones de los sitios ganaderos, dichos estudios arrojaron la inexistencia de un método adecuado de ordenamiento de información, se desconocía:

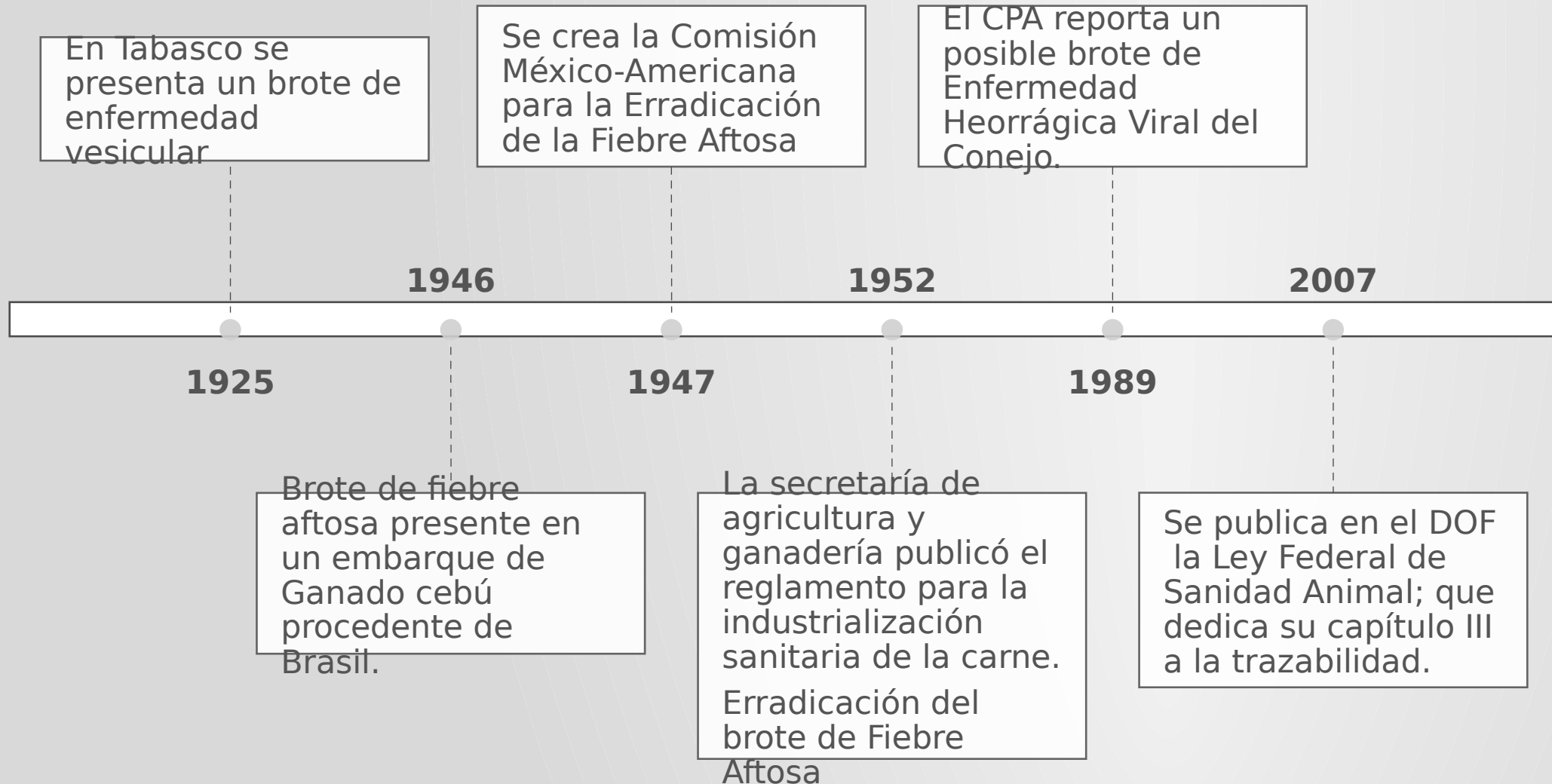
- ▀ **Origen**

- ▀ **Tiempo de vida**

- ▀ **Afecciones a la salud**

Es por estos hallazgos que se crean los primeros mecanismos de trazabilidad en el mundo cárnico.

ANTECEDENTES EN MÉXICO



TRAZABILIDAD VS RASTREABILIDAD

• Rastreabilidad:

Conjunto de actividades técnicas y administrativas de naturaleza epidemiológica que se utilizan para determinar a través de investigaciones de campo y de análisis de registros, el origen de un problema zoonosanitario, fitosanitario o de sanidad acuícola y su posible diseminación hasta sus últimas consecuencias, con miras a su control o erradicación.

-LFSA,2007

• Trazabilidad:

Serie de actividades técnicas y administrativas sistematizadas que permiten registrar los procesos relacionados con el nacimiento, crianza, engorda, reproducción, sacrificio y procesamiento de un animal, los bienes de origen animal, así como de los productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo por éstos hasta su consumo final, identificando en cada etapa su ubicación espacial y en su caso los factores de riesgo zoonosanitarios y de contaminación que pueden estar presentes en cada una de las actividades.

-LFSA,2007

TRAZABILIDAD VS RASTREABILIDAD

- **Trazabilidad:**

Designa la posibilidad de seguir el rastro de un animal o de un grupo de animales durante todas las etapas de su vida.

-OIE,2018

TRAZABILIDAD VS RASTREABILIDAD

Trazabilidad:

“La trazabilidad o rastreo del producto se refiere a la metodología que permite conocer la evolución histórica de la situación y trayectoria que ha seguido un producto o lote de productos a lo largo de la cadena alimentaria. Tiene un enfoque integral, desde el consumidor al productor (trazabilidad ascendente), o en sentido contrario, del productor al consumidor (trazabilidad descendente).”

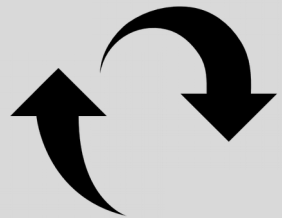
-FAO,2016

• Rastreabilidad:

“La capacidad de acceder a cualquier o toda la información relacionada a lo que esté bajo consideración, a lo largo de todo su ciclo de vida, mediante identificaciones registradas”.

-FAO,2016

ETAPAS DE DESARROLLO



- **1) Identificar los sistemas de archivos.**
 - Identificar procedimiento de archivo y evaluar si se cumple el objetivo.
 - El mejor sistema de trazabilidad es aquel que sea compatible con las actividades de trabajo y que permita:
 - Registrar información necesaria e importante
 - Acceder de forma rápida y fácil a la información

- **2) Definición del ámbito de aplicación**

- Dependiendo de la actividad del procesador el sistema puede necesitar registros y controles de:

- **Rastreabilidad:**

Trazabilidad de la materia prima (MP) que ingresa y quienes son los proveedores de esta MP.

- **Trazabilidad interna o de proceso:** Trazabilidad de los productos dentro de las áreas del establecimiento.

3) Rastreabilidad:

Los registros son la clave para que se pueda seguir el movimiento de los productos hacia su origen, y ¿que conviene registrar? :

- ¿De quien se reciben los productos?
- ¿Qué se ha recibido exactamente?
- ¿Cuándo?
- ¿Qué se hizo con los productos cuando se recibieron?

- **4) Trazabilidad de proceso (interna)**

- Se encarga de relacionar los productos (insumos) que se han recibido, las operaciones o procesos que éstos han seguido y los procesos que salen de ella.

- El grado de precisión depende del interés que se tenga para contar con un sistema de calidad y si hay exportación.

- Se debe tener en cuenta las características de la actividad y asumiendo su responsabilidad con respecto al eslabón anterior y posterior a los cuales no se deberá perjudicar por un insuficiente desarrollo de sistema.

¿Qué información conviene registrar?

- ▮ Cada ocasión en que el producto sea sometido a un proceso distinto deberá generarse un registro.

¿Qué es lo que se crea?

- ▮ Identificar los productos intermedios durante la actividad e identificación del producto final que se entrega al cliente.

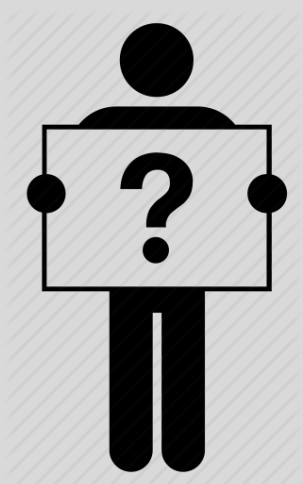
¿Cómo se crea?

- **5) Trazabilidad**

¿Qué y a quién se entregan los productos?

- partir de este punto los productos quedan fuera del control de la empresa.
- Cuando los productos se despachan los registros deben de servir como vinculo de trazabilidad con los clientes.
- Se debe de dar la información de la forma más clara posible, facilitando al cliente la identificación del producto que se entrega.

¿QUÉ INFORMACIÓN CONVIENE REGISTRAR?



¿A quien se entrega?

- Empresa o responsable de recepción, medio de contacto con el cliente las 24 horas (nombre, dirección e-mail).

¿Qué se ha vendido exactamente?

- Volumen, piezas, número de lote de los productos que salen.

Medio de transporte

- Transportista, matricula del vehículo, contenedor, temperatura de transporte.

ESTABLECER MECANISMOS DE VALIDACIÓN Y VERIFICACIÓN POR PARTE DE LA EMPRESA

Será conveniente revisar periódicamente (anual) el sistema **(ejercicio de trazabilidad)** para comprobar su funcionamiento, la evaluación debe tomar en cuenta:

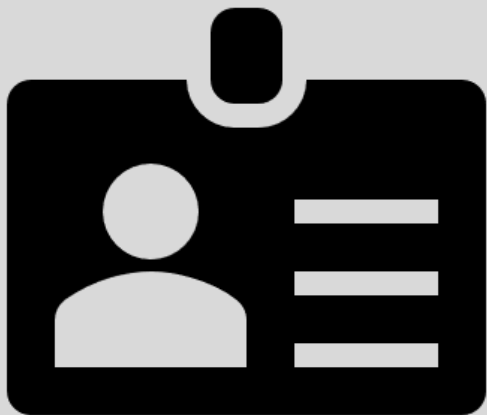
- ▢ Exactitud de la información almacenada
- ▢ Tiempo de respuesta, que deberá ser el mínimo posible

Establecer mecanismos de comunicación inter-empresas

- Conseguir la trazabilidad a lo largo de toda la cadena compete a todos los eslabones, es responsabilidad de cada uno evitar que se pierda la trazabilidad

Establecer procedimiento para localización, inmovilización y en su caso retirada de productos.

- Conocer la naturaleza del incidente.
- Acotar el o los lotes y evitar que se extienda a otros productos.
- Localizar el producto.
- Informar a las Autoridades competentes (SENASICA, PROFECO, SS) en caso de que el producto importado, procesado transformado, fabricado o distribuido no cumpla los requisitos de seguridad, proporcionándoles información verídica.
- Adoptar medidas correctivas
- Inmovilización del producto y retirada del mismo.



IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

preenvasados” información complementaria y sanitaria:

- 4.2.6.1 Cada envase debe de llevar grabada o marcada de cualquier modo la identificación del lote al que pertenece, con una indicación en clave que permite su rastreabilidad.
- 4.2.6.2 La identificación del lote que incorpore el fabricante en el producto preenvasado debe de marcarse en forma indeleble y permanente, y no debe ser alterada u ocultada de forma alguna hasta que sea adquirido por el consumidor.
- 4.2.6.3 La clave del lote debe ser precedida por cualquiera de las siguientes indicaciones “LOTE”, “Lot”, “L”, “lot”, “LOT”, “Lot”, “L”, “lot”, “LOT”, “Lot”, “L”, “lot”, “LOT”.



EJEMPLO LOTIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA

AT	Planta que recibe
18	Últimos 2 números del año en curso
05	Mes en curso numéricamente
26	Día en curso numéricamente
01	Número consecutivo de recepción de la materia prima diaria

Quedando de la siguiente forma el número de lote de una materia prima recibida el 26 de mayo del año 2018

AT18052601

EJEMPLO LOTIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA

- Cada tarima de materia prima deberá ser identificada y registrada en un formato exclusivo por ejemplo: “Formato de Identificación de Tarima”

Número de tarima	Fecha	Proveedor	Lote asignado
39	26/Mayo/2018	“X”	AT18052601



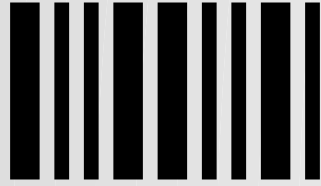
EJEMPLO LOTIFICACIÓN PRODUCTO TERMINADO

218	Número de día consecutivo del año
08	Número del mes en curso
18	Últimos dos dígitos del año en curso

- 
- El número de lote asignado a los productos puede ser compuesto por 7 dígitos, basándose en la fecha de elaboración del producto, ejemplo:
 - Producto terminado elaborado el día 6 de agosto de 2018

Quedando el siguiente Lote: 2180818.

ETIQUETADO



- **NOM-009-ZOO-1994** en su modificación publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de julio de 2007 mediante la cual se realizó modificaciones **al artículo 16:**
 - 16.1: Las **etiquetas, marcas, leyendas y cualquier inscripción zoosanitaria que los establecimientos pretendan fijar a la carne y sus productos** para efectos de esta Norma, debe contener la siguiente información:
 - Nombre del producto.
 - Número TIF del establecimiento.
 - Leyenda: “Inspeccionando y Aprobado por SAGARPA México”.
 - Ingredientes de origen animal.
 - Razón Social y dirección del productor o empaquetador, incluyendo
 - Identificación del lote.
 - Condiciones de manejo.
 - En el caso de que el producto sea elaborado por otra empresa, deberá decir: “Elaborado por..., “Para...”
 - La información adicional que ostentes dichas etiquetas, marcas,

Áreas Libres de
Enfermedades
Exóticas

Reconocimiento
de los Servicios
Veterinarios

Reconocimiento
de Laboratorios
y Técnica

Inspección de
origen

Certificación por
Embarque

Sistemas Equivalentes /Plantas Autorizadas Mediante Auditorías



CONCLUSIÓN

La trazabilidad de la carne o los productos pecuarios es una herramienta que forma parte de las garantías de un alimento seguro.





Mtra. MVZ Mildred E. Villanueva Martínez
Reforma 222 Torre 1 piso 16 Col. Juárez tel.
85032096

mvillanu@sigma-alimentos.com